



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

GOVERNO ALL'USO TOSCANO

IGT TOSCANA ROSSO



UVAGGIO: SANGIOVESE 70%, MERLOT 20%, CABERNET SAUVIGNON 10%

ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA, ITALIA

ALCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18%

VENDEMMIA: METÀ CON VENDEMMIA MANUALE NELLA SECONDA PARTE DI SETTEMBRE E METÀ CON APPASSIMENTO SULLA PIANTA A FINE OTTOBRE

VINIFICAZIONE: LE DUE PARTI SONO VINIFICATE SEPARATAMENTE CON DELICTA PIGIATURA DELLE UVE. MACERAZIONE PER DUE SETTIMANE PER FAVORIRE L'ESTRAZIONE DEL COLORE E DI ALTRE SOSTANZE.

FERMENTAZIONE PER LA PRIMA METÀ IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA MENTRE LA SECONDA METÀ VIENE AGGIUNTA SOLO SUCCESSIVAMENTE E INSIEME SUBISCONO UNA SECONDA FERMENTAZIONE

AFFINAMENTO: 3 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

BOUQUET: FINE, ELEGANTE BOUQUET DI BACCHE ROSSE E DELICATE NOTE DI VANIGLIA

PALATO: UN GRANDE CORPO, MORBIDO E RICCO CON BUONI TANNINI E UN FINALE LUNGO E DELICATAMENTE SPEZIATO

ABBINAMENTI: OTTIMO CON LE CARNI SAPORITE, FORMAGGI STAGIONATI E SAPORITI PIATTI DI PASTA



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

menicucci1689.it